48780MCZ-Rev1:48751 rev1 12/9/08 15:53 Page 1

morphy richards®

intellisteam™

Food Steamer

Please read and keep these instructions

GB

Parní hrnec

Přečtěte si tyto pokyny a uchovejte je pro pozdější potřebu

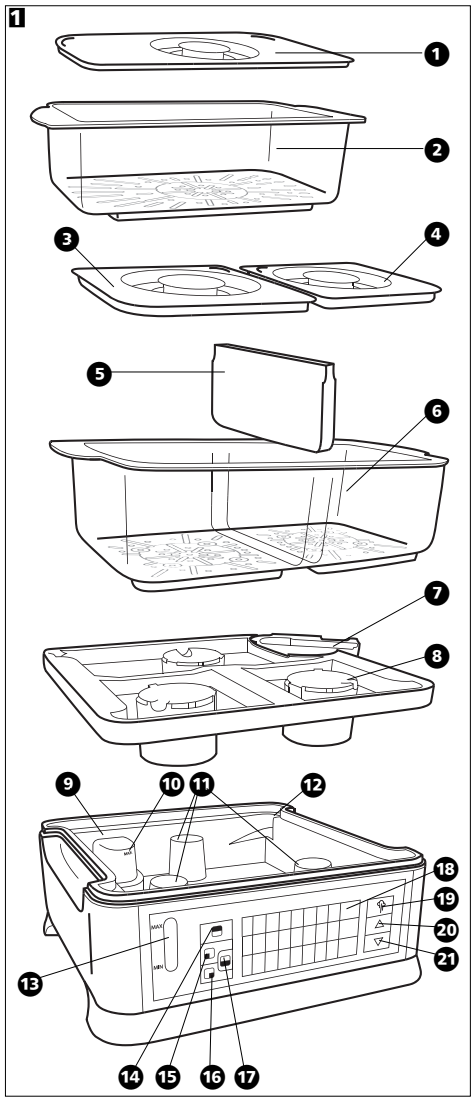
CZ

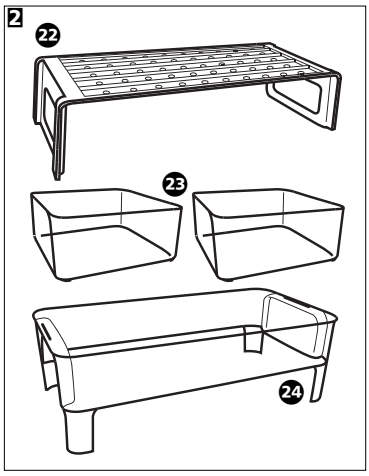
CE

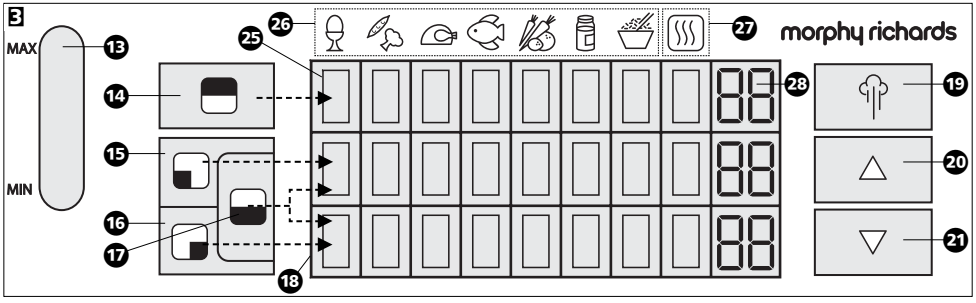
2year guarantee

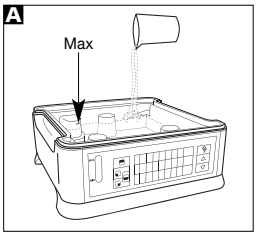
2 ans de garantie | 2 años de garantía

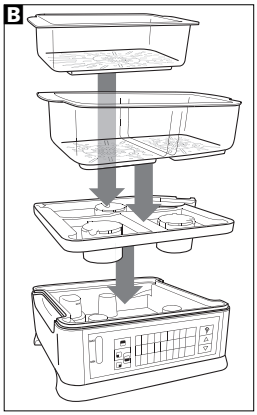
www.morphyrichards.com

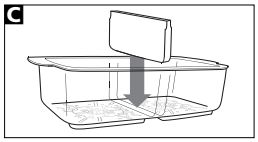

1
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21

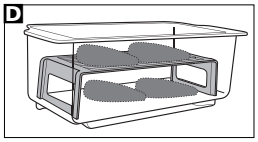

2
22
23
24

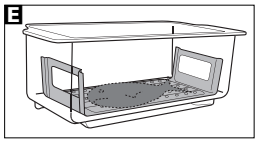

3
MAX
MIN
13
14
15
16
17
18
25
26
27
28
19
20
21
morphy richards

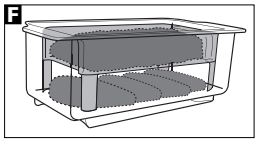


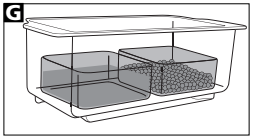


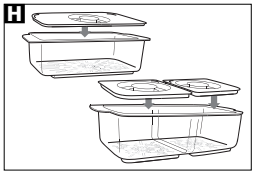


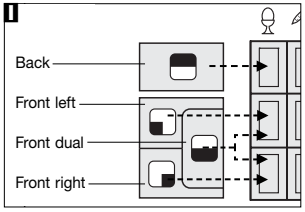


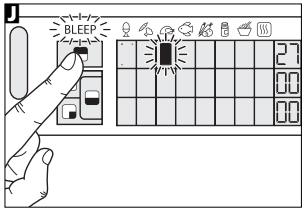


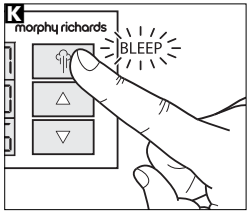


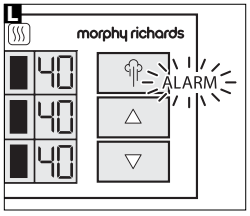


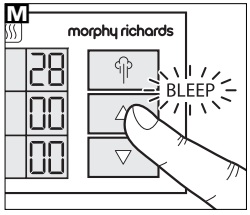


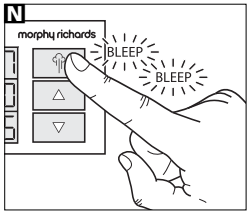


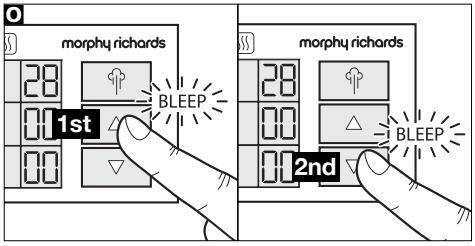


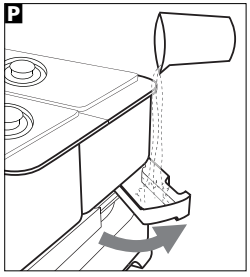












GB F D E NL P I DK S PL RU

CZ

OBSAH

STRUČNÁ PŘÍRUČKA NASTAVENÍ	**21-22**
VYBAVENÍ	**23**
PŘED POUŽITÍM	**23**
POUŽÍVÁNÍ	**23**
KONFIGURACE	**23**
VERZE S DIGITÁLNÍM ROZHRANÍM	**23**
RADY A TIPY	**25**
POKYNY PRO VAŘENÍ	**26-29**
RECEPTY	**30-33**
PÉČE A ČIŠTĚNÍ	**34**
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	**34**
ELEKTRICKÉ POŽADAVKY	**34**
LINKA PODPORY	**35**
ZÁRUKA	**35**

Jak nejlépe využít váš nový spotřebič...

Parní hrnec Intellisteam vám přináší jednotlivé části pokrmů v přesně stanovenou stejnou dobu, aby napařování bylo tak snadné, jako je říct raz, dva.

Stručná příručka nastavení
Informace na stranách 21 a 22 vám pomohou rychle začít přístroj používat.

Recepty
Inspiraci naleznete v týdenním rozpisu stravování na straně 30.

PŘÍPRAVA

NASTAVENÍ A RELAXACE

RADOST Z POKRMŮ

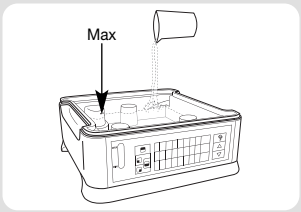
intellisteam™

STRUČNÁ PŘÍRUČKA NASTAVENÍ

Prostudujte si také hlavní návod k obsluze, který obsahuje důležité bezpečnostní informace a další podrobnosti o použití parního hrnce Intellisteam.

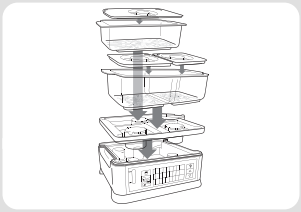
CZ

1



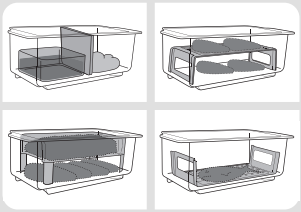
Naplňte zásobník na vodu studenou vodou na maximální úroveň. Zásoba vám bude stačit na výrobu páry po dobu asi 60 minut.

2



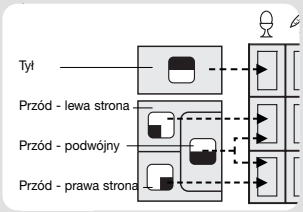
Sestavte přístroj, vložte odkapovací misku a pak nádoby.

3



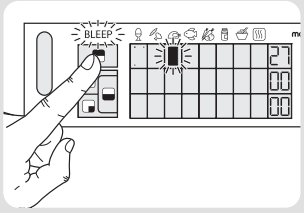
Vložte potraviny přímo do nádob, ještě před nastavením časovače. Pokud připravujete dva různé typy pokrmů, použijte dělicí přepážku pro přední nádobu. V případě potřeby použijte příslušenství, viz také doporučení.

4



Připojte přístroj do elektrické sítě. Nastavte čas pro každou nádobu pomocí odpovídajících tlačítek topení.

5

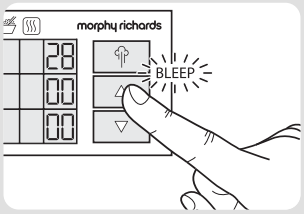


Stiskněte tlačítko topení, až se pod typem připravovaného pokrmu zobrazí obdélník. Přednastavený čas vaření se zobrazí ve sloupci časovače.

- **Vejce na měkko**, 16 minut
- **Listová/lusková zelenina**, 15 minut
- **Kuře**, 27 minut
- **Ryba**, 20 minut
- **Kořenová zelenina**, 35 minut
- **Omáčka**, 30 minut
- **Rýže**, 42 minut

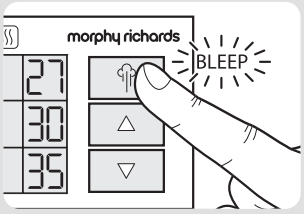
COUPEZ ET CONSERVEZ

6



Přednastavené časy vaření jsou založeny na přípravě čtyř porcí (viz také “Pokyny pro vaření”, kde naleznete informace o velikosti porcí a specifickém nastavení pro jednotlivé typy potravin. Nastavení času provedete stisknutím tlačítkem nahoru a dolů.

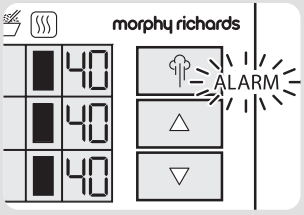
7



Vařit začnete jedním stisknutím tlačítka páry. Ozve se jedno zvukové znamení.

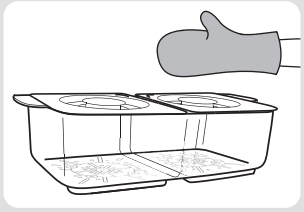
Chcete-li uložit nastavené časy pro budoucí potřebu, podržte tlačítko páry stisknuté dvě sekundy, až se ozve druhé zvukové znamení.

8



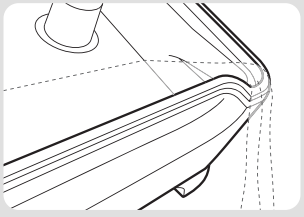
Nádoba s nejdelší dobou přípravy pokrmů začne vytvářet páru jako první. Časovač odpočítává čas, takže všechny pokrmy jsou dokončeny společně. Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Chcete-li tuto funkci vypnout, stiskněte tlačítko páry.

9



VAROVÁNÍ: Při snímání poklic a vyjímání nádob používejte ochranné rukavice a poklice naklopte tak, aby pára směřovala od vás. Nevyjímejte odkapovací misku do doby, než zcela vychladne.

10



Nadbytečnou vodu z hlavní jednotky vylijte pomocí nálitku na zadní straně.

Nádoby, víka, příslušenství a odkapovací misku lze omývat v myčce nádobí.

Součásti 1

1. Zadní víko
2. Zadní nádoba
3. Levé přední víko
4. Pravé přední víko
5. Odnímatelná dělicí přepážka přední nádoby
6. Přední nádoba
7. Externí doplňování vody
8. Odkapávací miska
9. Hlavní základní jednotky / nádrž na vodu
10. Indikátor maximální vodní hladiny
11. Topení
12. Vylévací nálitek
13. Indikátor vodní hladiny
14. Tlačítko zadního topení
15. Tlačítko levého předního topení
16. Tlačítko pravého předního topení
17. Tlačítko dvojitého předního topení
18. Obrazovka displeje (viz strana 7)
19. Tlačítko páry
20. Tlačítko prodloužení doby vaření
21. Tlačítko zkrácení doby vaření

Příslušenství 2

22. Podstavec pro potraviny
23. 2 x miska na omáčku
24. Miska na rýži

PŘED POUŽITÍM

Před prvním použitím hrnce Intellisteam omyjte všechny součásti, kromě hlavní základní jednotky 9.

POUŽÍVÁNÍ

Plnění nádrže na vodu A

- Naplňte zásobník na vodu studenou vodou 9 na maximální úroveň 10. Zásoba vám bude stačit na výrobu páry po dobu asi 60 minut.
- Systém je určen pouze pro studenou vodu. Nedoplňujte žádné jiné kapaliny, ani do vody nic jiného nepřidávejte.

Vložení odkapávací misky a nádob B

1 Nasaďte odkapávací misku 8 do hlavní základní jednotky a vyrovnejte průduchy pro páru s topeními 11.

2 Nasaďte přední 6 a zadní 2 nádoby na odkapávací misku a vyrovnejte je nad průduchy páry v misce.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO USPOŘÁDÁNÍ POTRAVIN PŘED VAŘENÍM

- Položte potraviny přímo do nádob nebo použijte příslušenství podle potřeby. Příslušenství je univerzální a lze jej použít mnoha způsoby (viz C, D, E, F, G).

Odnímatelná dělicí přepážka přední nádoby

- Použijte dělicí přepážku 5 , pokud připravujete pokrmy s různě dlouhou dobou přípravy. Alternativně použijte přední nádobu jako jednu velkou nádobu C.

Podstavec pro potraviny

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Podstavec 22 použijte ve zvednuté podobě pro položení potravin na něj nebo pod něj D.
- Alternativně použijte podstavec obráceně, položte na něj potraviny a nožičky použijte jako rukojeti pro snadné vyjmutí E.

Miska na rýži

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Používejte ji pro vaření rýže nebo těstovin. Ostatní potraviny lze vařit v prostoru pod miskou na rýži F.

Misky na omáčky

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Použijte je pro vaření omáček, hrachu nebo malých porcí rýže G.
- **DŮLEŽITÉ: Pokud vaříte v páře maso nebo drůbež spolu se zeleninou, vždy vložte maso, ryby nebo drůbež samostatně, aby šťávy ze syrového nebo částečně uvařeného masa neskapávaly na jiné potraviny.**
- Jakmile jsou potraviny rozmístěny, zakryjte víčky 1 3 4 všechny nádoby H.

Prvky na obrazovce displeje 3

13. Indikátor vodní hladiny
14. Tlačítko zadního topení
15. Tlačítko levého předního topení
16. Tlačítko pravého předního topení
17. Tlačítko dvojitého předního topení
18. Obrazovka displeje
19. Tlačítko páry
20. Tlačítko prodloužení doby vaření
21. Tlačítko zkrácení doby vaření
25. Ikony digitálních obdélníků
26. Symboly potravin
27. Symbol uchování pokrmů v teplém stavu
28. Sloupec časovače (minuty)

CZ

Nastavení časovače pomocí přednastavených časů přípravy

1 Zapojte hrnec do elektrické sítě.

2 Nastavte čas pro každou nádobu pomocí odpovídajících tlačítek topení. Pokud používáte přední nádobu s dělicí přepážkou, použijte samostatná tlačítka levého a pravého topení. Pokud používáte jednu velkou nádobu, použijte tlačítko dvojitého topení **I**.

3 Stiskněte tlačítko topení a přesuňte obdélník ㉕ tak, aby se zobrazil pod vyžadovaným symbolem potraviny (viz také průvodce symboly potravin ㉖). Při každém stisknutí tlačítka topení se ozve zvukové znamení. Čas přípravy pokrmů pro každý symbol se zobrazí ve sloupci časovače. Tento postup opakujte pro každou nádobu, obdélník bude problikávat a signalizovat tak vaše poslední nastavení **J**.

- Pokud používáte zadní nádobu pro potraviny s různými časy přípravy, nastavte časovač na nejdelší dobu. Alternativně zastavte zařízení během přípravy a doplňte potraviny s nejkratší dobou přípravy.

4 Stiskněte jednou tlačítko páry ⑲ a začněte vařit. Ozve se zvukové znamení a obrazovka s tlačítkem páry se rozsvítí, dokud nebude příprava a uchování pokrmů v teplém stavu dokončeno. Časovač začne odpočítávat od nejdelšího času přípravy tak, aby vaření všech pokrmů bylo dokončeno společně **K**.

- Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Po 40 minutách se funkce uchování pokrmů v teplém stavu automaticky vypne **L**. Pokud používáte funkci uchování pokrmů v teplém stavu, vždy zkontrolujte, zda je v nádrži dostatek vody.

Průvodce symboly potravin ㉖

Vejce na měkko,
přednastavený čas: 16 minut

Listová a lusková zelenina,
přednastavený čas: 15 minut

Kuře,
přednastavený čas: 27 minut

Ryba,
přednastavený čas: 20 minut

Kořenová zelenina,
přednastavený čas: 35 minut

Omáčka,
přednastavený čas: 30 minut

Rýže,
přednastavený čas: 42 minut

Funkce uchování pokrmů v teplém stavu ㉗, přednastavený čas: 40 minut

Přednastavené časy jsou přibližné a jsou založeny přibližně na 4 porcích. Specifické nastavení podle typu potravin a porcí naleznete v pokynech pro vaření.

Nastavení časovače

Časovač lze nastavit podle velikosti porcí a specifického typu potravin (viz pokyny pro vaření) nebo tak, aby to vyhovovalo vašim potřebám.

1 Stiskněte tlačítko topení, až se obdélník pod typem pokrmu, který chcete nastavit.
2 Stiskněte tlačítko šipky nahoru a zvyšte čas vaření, nebo tlačítko šipky dolů a čas snižte. S každým stisknutím tlačítka se ozve zvukové znamení a čas se zvýší/sníží o jednu minutu **M**.
3 Opakujte proces pro každou nádobu podle potřeby.

Uložení nastaveného času

Chcete-li uložit osobní nastavení času pro budoucí potřebu, podržte tlačítko páry dvě sekundy. Ozve se jedno zvukové znamení signalizující spuštění napařování, druhé zvukové znamená signalizuje, že nastavení času bylo uloženo **N**.

- Pokud nechcete uložit své osobní nastavení času pro budoucí potřebu, stiskněte jednou tlačítko páry a začněte vařit.

Návrat zpět k předvoleným časům

1 Zapojte hrnec do elektrické sítě.
2 Před stisknutím jiného tlačítka podržte tlačítko prodloužení doby vaření 2 sekundy, dokud se neozve zvukové znamení. Opakujte totéž pro tlačítko zkrácení doby vaření **O**.

- Přístroj Intellisteam je nyní nastaven na původní přednastavené hodnoty.

Vaření rýže

1 Doplňte rýži do misky. Na každých 75 g rýže doplňte 122 ml studené vody a promíchejte.
2 Nastavte čas pomocí přednastavených časů pro rýži a v případě potřeby jej upravte.

Zastavení vaření během přípravy

- Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Ozve se alarm a rozsvícený displej a tlačítko páry pohasnou.
- Vaření spustíte znovu jedním stisknutím tlačítka páry. Ozve se zvukové znamení a vaření začne od okamžiku, ve kterém bylo pozastaveno.

Funkce uchování pokrmů v teplém stavu

Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Po 40 minutách se funkce uchování pokrmů v teplém stavu automaticky vypne.
Pokud používáte funkci uchování pokrmů v teplém stavu, vždy zkontrolujte, zda je v nádrži dostatek vody. Chcete-li zkontrolovat hladinu vody, použijte indikátor vodní hladiny ⓭ a podle něj doplňte vodu ❼ **P**.

Externí doplňování vody během vaření

- Pokud má být parní hrnec používán po delší dobu, je nutné doplnit další vodu. Hladina vody se může kontrolovat podle externího indikátoru hladiny.
- Plnění se provádí tak, že zcela vysunete nálevku pro externí doplňování vody ❼ a pomalu do ní nalijete studenou vodu z vhodného džbánku **P**.

Alarm nedostatku vody

- Pokud hladina vody v nádrži dosáhne minimálního bezpečného stavu, ozve se alarm, digitální displej se rozbliká a vaření se automaticky zastaví.
  Ihned doplňte další vodu pomalým nalitím do nálevky pro externí doplňování vody.
  Vařit znovu začnete jedním stisknutím tlačítka páry. Vaření se spustí od okamžiku, ve kterém bylo přerušeno.

Vyjmutí potravin z přístroj

- **VAROVÁNÍ: Při snímání poklic a vyjímání nádob používejte ochranné rukavice a poklice naklopte tak, aby pára směřovala od vás. Nevyjímejte odkapovací misku do doby, než zcela vychladne.**

VAŘENÍ RADY A TIPY

- Pro získání nejlepších výsledků nakrájejte potraviny na stejné kousky. Pokud se velikost kousků liší a je nutné je různě rozložit, vždy umísťujte menší kusy nahoru.
- Potraviny v nádobách nebo v misce na rýži nestlačujte. Uspořádejte je tak, aby mezi jednotlivými kusy byl prostor, kterým bude moci procházet pára.
- Nikdy nevařte v páře zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.
- Maso, drůbež a mořské plody lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si uchovaly šťávu.

CZ

Pokyny pro vaření

Časy vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi jednotlivými kusy a objemu potravin. Velikosti porcí na jednotlivé osoby jsou pouze přibližné.

Maso/drůbež *(přednastavený čas: 27 minut)*

Bílkoviny z masa a drůbeže mohou během přípravy zanechávat na povrchu bílé stopy.

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Kuřecí prsa (celá, bez kosti)	18 minut x1 (150g / 6oz)	20 minut x2 (300g / 11oz)	25 minut x3 (450g / 16oz)	27 minut x4 (600g / 21oz)
Kachní prsa (celá, bez kosti)	18 minut x1 (150g / 6oz)	20 minut x2 (300g / 11oz)	25 minut x3 (450g / 16oz)	27 minut x4 (600g / 21oz)
Kuřecí stehna	20 minut	20 minut	30 minut	30 minut
Krůtí řízek	11 minut x1 (100g / 4oz)	15 minut x2 (200g / 7oz)	20-25 minut x3 (300g / 10oz)	20-25 minut x4 (400g / 14oz)
Vepřový řízek	20 minut 80g / 3oz	20 minut 160g / 6oz	25 minut 250g / 9oz	30 minut 400g / 4oz
Jehněčí steak	20 minut x1 (100g / 4oz)	20 minut x2 (200g / 7oz)	23 minut x3 (300g / 10oz)	23-27 minut x4 (400g / 14oz)
Jehněčí kýta	20 minut x1 (100g / 4oz)	20 minut x2 (200g / 7oz)	25 minut x3 (300g / 10oz)	25-30 minut x4 (400g / 14oz)
Jehněčí rump steak	20 minut x1 (100g / 4oz)	20 minut x2 (200g / 7oz)	25 minut x3 (300g / 10oz)	25-30 minut x4 (400g / 14oz)
Párky, klobásy	15 minut x3 (170g / 6oz)	15 minut x6 (340g / 12oz)	17 minut x9 (500g / 18oz)	22-30 minut x12 (680g / 24oz)

Ryby / korýši *(přednastavený čas: 20 minut)*

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Silný rybí filet	15 minut 125g / 5oz	15 minut 250g / 9oz	20 minut 375g /13oz	20 minut 500g /18oz
Tenký rybí filet	13 minut 100g /4 oz	13 minut 200g / 7oz	15 minut 300g/10oz	16 minut 400g /14oz
Celá ryba	23 minut pro 1 celou rybu (220 g)			
Mušle	10 minut 200g / 7oz	10-12 minut 400g / 14oz	12-13 minut 600g / 21oz	15-17 minut 800g / 28oz
Velké krevety (syrové)	10 minut 100g / 4oz	13 minut 200g / 7oz	15 minut 300g / 10oz	15-17 minut 400g / 14oz
Lastury	10 minut x3 (70g / 3oz)	10 minut x6 (150g / 5oz)	12 minut x9 (230g / 8oz)	13 minut x12 (300g / 10oz)

Listová a lusková zelenina *(přednastavený čas: 15 minut)*

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Chřest	15 minut 60g / 2oz	12-15 minut 120g / 5oz	15 minut 180g / 6oz	15-17 minut 240g / 8oz
Široké fazole	15 minut 50g / 2oz	15 minut 100g / 4oz	20 minut 150g / 6oz	20 minut 200g / 7oz
Brokolice	20 minut 60g / 2oz	20 minut 120g / 5oz	22-25 minut 180g / 6oz	25-27 minut 240g / 8oz
Zelí	15 minut 50g / 2oz	15 minut 100g / 4oz	15-20 minut 150g / 6oz	20 minut 200g / 7oz
Květák hlavičky	30 minut 100g / 4oz	30 minut 200g / 7oz	30 minut 300g / 10oz	30 minut 400g / 14oz
Libovolná zelenina	15 minut 60g / 2oz	15 minut 120g / 5oz	15 minut 180g / 6oz	15 minut 240g / 8oz
Zelené fazole	20 minut 50g / 2oz	20 minut 100g / 4oz	20-23 minut 150g / 6oz	25 minut 200g / 7oz
Pórek	15 minut 70g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	15 minut 210g / 7oz	15-17 minut 280g / 9oz
Hrách	12-15 minut 50g / 2oz	12-15 minut 100g / 4oz	15 minut 150g / 6oz	15 minut 200g / 7oz
Houby	13-15 minut 50g / 2oz	13-15 minut 100g / 4oz	13-15 minut 150g / 6oz	15 minut 200g / 7oz
Hrách (čerstvý)	10 minut 60g / 2oz	10 minut 120g / 5oz	10 minut 180g / 6oz	10-12 minut 240g / 8oz
Hrách (zmrazený)	10 minut 60g / 2oz	10 minut 120g / 4oz	10 minut 180g / 6oz	10-12 minut 240g / 8oz
Papriky	15 minut 80g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	15 minut 240g / 8oz	15-17 minut 320g / 10oz
Špenát	15 minut 60g / 2oz	15 minut 120g / 5oz	15 minut 180g / 7oz	15 minut 240g / 8oz
Růžičková kapusta	20 minut 100g / 4oz	20 minut 200g / 7oz	25 minut 300g / 10oz	25-30 minut 400g / 14oz
Kukuřice (konzervovaná)	12-13 minut 80g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	17 minut 240g / 8oz	18-20 minut 320g / 10oz
Kukuřice (zmrazená)	15 minut 80g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	17 minut 240g / 8oz	18-20 minut 320g / 10oz
Rajská jablíčka	10 minut 120g / 5oz	10-15 minut 240g / 8oz	15 minut 360g / 13oz	15 minut 400g / 14oz

CZ

Kořenová zelenina (přednastavený čas: 35 minut)

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Tykev	15 minut 100g / 4oz	15 minut 200g / 7oz	20 minut 300g / 10oz	20-25 minut 400g / 14oz
Mrkev	30 minut 100g / 4oz	30 minut 200g/7oz	30 minut 300g /10oz	30 minut 400g/ 14oz
Celer	20 minut 100g / 4oz	20 minut 200g/7oz	20 minut 300g/10oz	20 minut 400g/14oz
Nov brambory	28 minut 180g / 6oz	30 minut 350g /12oz	32 minut 530g/19oz	35 minut 760g/27oz
Staré brambory	30 minut 180g / 6oz	30 minut 350g /12oz	32 minut 530g/19oz	33-35 minut 760g / 27oz
Cibule (celé, malé)	20 minut x2	20 minut x4	20 minut x6	20 minut x8
Tuřín	30 minut 100g / 4oz	30-32 minut 200g / 7oz	35 minut 300g / 10oz	35-40 minut 400g / 14oz
Kukuřice (celé klasy)	30 minut pro 1 celý klas (250g / 9oz)		30 minut pro 2 celé klasy (500g / 18oz)	

Rýže/ těstoviny/nudle (přednastavený čas: 42 minut)

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Rady a tipy
Předvařená rýže	30 minut 75g / 3oz	30 minut 150g / 6oz	35 minut 225g / 8oz	42 minut 300g / 10oz	Doplňte 112 ml studené vody na 75g porce rýže a promíchejte.
Dlouhozrnná bílá ráže	30 minut 75g / 3oz	30 minut 150g / 6oz	40 minut 225g / 8oz	40 minut 300g / 10oz	Doplňte 112 ml studené vody na 75g porce rýže a promíchejte.
Bílá rýže basmati	30 minut 75g / 3oz	30 minut 150g / 6oz	35 minut 225g / 8oz	45 minut 300g / 10oz	Doplňte 112 ml studené vody na 75g porce rýže a promíchejte.
Pšenice	20 minut 75g / 3oz	27 minut 150g / 6oz	30 minut 225g / 8oz	30 minut 300g / 10oz	Doplňte 100 ml vody na porci
Kuskus	15 minut 75g / 3oz	17 minut 150g / 6oz	20 minut 225g / 8oz	25 minut 300g / 10oz	Doplňte 65 ml vody na porci
Hotové nudle	10 minut 1 balíček (125g / 5oz)	10 minut 2 balíčky (250g / 9oz)	10-15 minut 3 balíčky (375g / 13oz)	10-15 minut 4 balíčky (500g / 18oz)	Doplňte 1 polévkovou lžíci studené vody na porci a promíchejte
Vaječné nudle	20 minut 1 vrstva (60g / 2oz)	20 minut 2 vrstvy (120g / 5oz)	27 minut 3 vrstvy (180g / 7oz)	27 minut 4 vrstvy (240g / 8oz)	Zkontrolujte, zda voda nudle zakrývá
Těstoviny	30 minut 75g / 3oz	35 minut 150g / 6oz	Příliš velké pro vložení do misky na rýži	Příliš velké pro vložení do misky na rýži	Zkontrolujte, zda voda těstoviny zakrývá

Vejce *(přednastavený čas: 16 minut)*

Typ potravin	**1 porce**	**2 porce**	**3 porce**	**4 porce**
Na měkko	11 minut x1	12 minut x2	14 minut x3	16 minut x4
Na tvrdo	18 minut x1	20 minut x2	22 minut x3	23-24 minut x4

Ovoce

Typ potravin	**1 porce**	**2 porce**	**3 porce**	**4 porce**
Hrušky	20 minut x1	20-25 minut x2	25 minut x3	22-30 minut x4
Banány (ve slupce)	15 minut x1	20 minut x2	25 minut x3	30 minut x4
Jablka	15 minut x1	15-17 minut x2	15-17 minut x3	15-17 minut x4

CZ

RECEPTY

Užijte si naše delikátní týdenní seznamy receptů. navštivte naše webové stránky a získejte další recepty a informace o přístroji Intellisteam.

PONDĚLÍ

Sezamový losos s nudlemi a napařovanou zeleninou, kokosovým mlékem a sladkou chilli omáčkou

Doba přípravy: 15 minut
Doba vaření: 20 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 x 125 g (5 oz) lososových filetů
- 4 čajová lžička sezamového oleje
- 1 čajová lžička sezamových semen
- 2 x 150 g balení středních nebo silných hotových nudlí
- 4 polévková lžíce zeleninové přísady

Zelenina:
- 150 g (6 oz) sladkého hrášku, vyloupaného
- 6 jarní cibulky, tence nakrájené
- 1 mrkev, nakrájená na tenké plátky

Omáčka:
- 300 ml (1/2 pinta) kokosového mléka
- 2 čajová lžička sladké chilli omáčky
- 1 čajová lžička čerstvého kořenového zázvoru
- 1 polévková lžíce čerstvého koriandru

Postup:
1. Vetřete do lososových filetů sezamový olej a pak posypte sezamovými semínky. Vložte do zadní nádoby. Vyprázdněte 2 balíky nudlí do misky na rýži a položte na lososa. Doplňte k nudlím zeleninovou přísadu.
2. Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Smíchejte zeleninu a vložte ji do nádoby.
3. Nalijte kokosové mléko do misky na omáčku a promíchejte se sladkou chilli omáčkou, zázvorem a koriandrem. Vložte misku do zbývajícího oddílu.
4. Nastavte čas vaření lososa a nudlí podle předvoleb pro ryby (20 minut). Nastavte čas pro vaření omáčky podle předvoleb pro omáčku (30 minut) a upravte na 18 minut. Nastavte čas vaření zeleniny podle předvoleb pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).

Tipy pro vaření:
- Před podáváním nudle zamíchejte.
- Pokud dáváte přednost křupavější zelenině, upravte čas přípravy.
- Rybu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovala šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

ÚTERÝ

Kuře s javorovou omáčkou, kukuřicí a drcenou tykví

Doba přípravy: 5 minut, plus marinování
Doba vaření: 35 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže
- Jemně nastrouhaná kůra a šťáva z 1 malého pomeranče
- 2 polévkové lžíce javorového sirupu
- 1/4 čajové lžičky sušených chilli paprik
- sůl a čerstvě drcený černý pepř

Rýže:
- 250 g (9 oz) bílé a divoké rýže
- 1 čajová lžička práškové zeleninové přísady

Zelenina:
- 2 kukuřičné klasy, rozříznuté napůl
- 1 střední tykev, oloupaná, zbavená semen a rozřezaná na kousky
- 15 g (1/2 oz) másla
- 2 čajové lžičky jemně nařezaného čerstvého rozmarýnu

Postup:
1. Vložte kuřecí prsa do nekovové misky a přidejte pomerančovou kůru, šťávu, javorový sirup a chilli papriku. Osolte a okořeňte dostatečným množstvím černého pepře. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
2. Vložte kuřecí prsa do zadní nádoby. Vložte rýži a zeleninový prášek do misky na rýži. Vložte misku na rýže nad kuře a přidejte 250 ml (9 fl oz) studené vody k rýži, promíchejte.
3. Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte čtyři kusy kukuřice do jednoho oddílu a drcenou tykev do zbývajícího oddílu.
4. Nastavte čas vaření kuřete a rýže podle předvoleb pro kuře (27 minut), pak nastavte na 35 minut. Nastavte čas pro vaření kukuřice podle předvolby pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 30 minut. Nastavte čas pro vaření tykve podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 25 minut
5. Po uvaření přidejte máslo a rozmarýn k tykvi a lehce rozdrťte vidličkou.

Tipy pro vaření:
- Kuře lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

STŘEDA

Sladké červené papriky plněné pórkem a sýrem feta s jarní cibulkou a kuskusem

Doba přípravy: 25 minut
Doba vaření: 25 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 sladké (dlouhé) červené papriky s oříznutými horními konci
- 1 malý pórek, jemně nasekaný
- 1 polévková lžíce čerstvého koriandru
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 25 g (1 oz) jemně strouhaného parmezánu
- 25 g (1 oz) čerstvé chlebové strouhanky
- 100 g (4 oz) sýru feta, jemně nalámaného
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Kuskus:
- 200 g (7 oz) kuskusu
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 4 jarní cibulky, jemně nasekané
- 25 g (1 oz) borových semínek

Pro ozdobení:
- Výhonky petržele

Postup:
1. Rozřízněte papriky podélně, dbejte však, abyste je zcela nerozdělili na poloviny. Vyjměte jádro a semínka. Smíchejte pórek, petržel a olivový olej a pak přidejte parmezán a strouhanku. Smíchejte sýr feta, pak osolte a okořeňte dostatkem černého pepře. Naplňte směsí papriky.
2. Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby a vložte dovnitř papriky.
3. Vložte misku na rýži do zadní nádoby. Přidejte kuskus a 265 ml studené vody. Zamíchejte zeleninový prášek, jarní cibulku a borová semínka.
4. Nastavte čas vaření kuskusu podle předvoleb pro rýži (42 minut), pak nastavte na 25 minut. Nastavte čas pro vaření paprik (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut), pak upravte na 20 minut.
5. Když je vše uvařeno, ponechte odstát 5 minut. Promíchejte kuskus vidličkou. Ozdobte výhonky petržele.

Čtvrtek

Kuře Tikka Masala s kardamomovou rýží

Doba přípravy: 10 minut, plus marinování
Doba vaření: 42 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 polévkové lžíce nízkotučného přírodního jogurtu
- 2 polévkové lžíce kari pasty Tikka Masala
- 2 polévková lžíce čerstvého koriandru
- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže, nařezaná na kousky
- sůl a čerstvě drcený černý pepř

Rýže:
- 300 g (11 oz) rýže basmati
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 2 dílky citrónu
- 6 zelené lusky kardamomu, lehce drcené

Pro ozdobení:
- Limetkové dílky a výhonky koriandru

Postup:
1. Vložte jogurt, pastu kari a koriandr do velké nekovové misky. Dobře promíchejte, přidejte kousky kuřete a znovu promíchejte. Osolte a okořeňte pepřem, pak zakryjte a uložte do ledničky alespoň na 30 minut.
2. Vložte misku na rýži do zadní nádoby. Přidejte rýži a 450 ml (16 fl oz) studené vody. Přimíchejte práškovou zeleninu. Položte nahoru dílky citrónu a posypte kardamomem.
3. Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby. Vložte kuře s marinádou do nádoby a zkontrolujte, zda je vše dobře rozložené.
4. Nastavte čas vaření rýže podle předvoleb pro rýži (42 minut). Nastavte čas pro kuře (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro kuře (27 minut).
5. Podávejte ozdobené limetkovými dílky a výhonky koriandru.

Tipy pro vaření:
- Kuře lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo znečištění nádob marinádou.

CZ

PÁTEK

Propařovaný halibut s citrónovým a tymiánovým dresinkem.

Doba přípravy: 15 minut
Doba vaření: 35 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 x 125g (5oz) filety z halibuta, bez kůže (nebo Pacifická treska)
- 15 g (1/2oz) másla
- 4 malé výhonky tymiánu
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Zelenina:
- 750 g (1 lb 11 oz) malých nových brambor
- 2 pórky, tence nakrájené
- 1 velká mrkev, nakrájená na jemné proužky
- 150 g (6 oz) jemných zelených fazolí, zkrácených a rozdělených na poloviny

Omáčka:
- 50 g (2 oz) másla
- Jemně nastrouhaná kůra a šťáva z 1 citrónu
- 1 polévková lžíce čerstvých tymiánových lístků

Postup:
1. Vložte rybí filety do zadní nádoby. Položte malý kousek másla na každý filet a na něj položte tymiánové výhonky. Osolte a opepřete.
2. Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte brambory do jednoho oddělení hrnce. Smíchejte zeleninu a vložte do zbývajícího oddělení.
3. Omáčku zhotovíte tak, že vložíte máslo, citrónovou kůru a šťávu a výhonky tymiánu do misky na rýži a položíte nad rybu.
4. Nastavte čas vaření ryby a omáčky podle předvoleb pro ryby (20 minut). Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut). Nastavte čas vaření zeleniny podle předvoleb pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).

Tipy pro vaření:
- Pokud dáváte přednost křupavější zelenině, upravte čas přípravy.
- Rybu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovala šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

SOBOTA

Kachna Hoisin s vaječnými nudlemi a pařenou zeleninou s čínským kořením

Doba přípravy: 10 minut, plus marinování
Doba vaření: 27 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 kachní prsa bez kůže, tence nakrájené
- 4 polévková lžíce omáčky Hoisin

Nudle:
- 180 g (3 vrstvy) středních vaječných nudlí

Zelenina:
- 350 g balení čerstvé osmahnuté zeleniny
- 2 hlavičky čínského zelí, rozdělené na samostatné listy
- 1 polévková lžíce sezamového oleje
- špetka práškové směsi 5 čínských koření
- 1 čajová lžička sezamových semen

Pro ozdobení:
- 4 jarní cibulky, tence nakrájené

Postup:
1. Vložte nakrájená kachní prsa do omáčky Hoisin. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
2. Vyklopte prsa a marinádu do zadní nádoby. Vložte misku pro rýži nad kachnu a přidejte nudle a 250 ml (9 fl oz) studené vody.
3. Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby. Do velké misky vložte osmahnutou zeleninu, čínské zelí, sezamový olej a špetku práškové směsi 5 čínských koření, promíchejte a vložte do přední nádoby.
4. Nastavte čas vaření kachny a nudlí podle předvoleb pro kuře (27 minut). Nastavte čas pro zeleninu (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).
5. Podávejte posypané sezamovými semínky a ozdobené jarní cibulkou.

Tipy pro vaření:
- Před podáváním nudle zamíchejte.
- Kachnu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

Neděle

Jehněčí s oreganem, rajskými jablíčky, mátovou omáčkou, citrónem a malými bramborami

Doba přípravy: 20 minut, plus marinování
Doba vaření: 35 minut
Porce: 4

Přísady:
- 4 x 110-125g (4-5oz) jehněčí kýty nebo jehněčí rump steaky
- 1 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 velký stroužek česneku, rozetřený
- 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- 1 čajová sušeného oregana
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Brambory:
- 750 g (1 lb 11 oz) malých nových brambor, omyté
- 1 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 čajová lžička jemně strouhané citrónové kůry
- 2 výhonky máty peprné

Mrkev:
- 400 g (14 oz) mrkve, nakrájené
- 1/2 čajová lžička kmínu (volitelně)
- 10 g (1/3oz) másla

Pro ozdobení:
- Výhonky máty peprné

Postup:
1. Vložte jehněčí kýtu do nekovové misky a přidejte olivový olej, česnek, rajčatový protlak a oregano. Osolte a okořeňte pepřem, pak dokonale promíchejte. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
2. Vložte jehněčí steaky do zadní nádoby.
3. Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte brambory do olivového oleje a citronové kůry, pak přidejte výhonky máty. Vložte mrkev do zbývajícího oddílu, posypte kmínem (pokud je použijete) a nahoru položte kousky másla.
4. Nastavte čas vaření jehněčího podle předvoleb pro kuře (27 minut). Nastavte čas pro vaření mrkve podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 30 minut Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut).
5. Podávejte ozdobené výhonky máty.

Tipy pro vaření:
- Jehněčí lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

NEDĚLNÍ POHOŠTĚNÍ!

Zázvorové a banánový pudink s karamelovou omáčkou

Doba přípravy: 25 minut
Doba vaření: 42 minut
Porce: 4

Přísady:
- 75 g (3 oz) másla, plus kousek navíc pro omaštění
- 75 g (3 oz) přírodního cukru Muscovado
- 2 střední vejce, šlehaná
- 1/2 čajová lžička vanilkového extraktu
- 75 g (3 oz) mouky s kypřicím prostředkem
- 1/2 čajová lžička drceného zázvoru
- Špetka soli
- 1 velký banán, rozmačkaný
- 2 kusy závoru v sirupu, plus 4 polévkové lžíce sirupu z lahve

Omáčka:
- 3 polévkové zlatého sirupu
- 25 g (1 oz) másla
- 25 g (1 oz) přírodního cukru Muscovado

Servírování:
- Vanilková zmrzlina nebo vaječný krém

Postup:
1. Do velké misky pro míchání vložte máslo s cukrem a třete, dokud nebude směs řádně provzdušněná. Postupně přidávejte šlehaná vejce, pak přimíchejte vanilku. Přidejte mouku, drcený zázvor a sůl, promíchejte velkou kovovou lžící. Přimíchejte rozmačkaný banán.
2. Vymažte máslem jednotlivé misky na pudink 2 x 200 ml (7 fl oz). Nakrájejte kořen zázvoru a vložte jej na dno misek, přidejte 1 polévkovou lžíci sirupu do každé z nich. Nalijte do misek krémovou směs a vyrovnejte. Důkladně zakryjte fólií.
3. Vložte pudink do zadního oddělení.
4. Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte jednotlivé přísady do misky na omáčku a vložte do jednoho oddělení.
5. Nastavte čas vaření pudinku podle předvoleb pro rýži (42 minut). Nastavte čas pro vaření omáčky podle předvoleb pro omáčku (30 minut) a upravte na 20 minut.
6. Po uvaření nožem odřízněte pudink okolo okraje a uvolněte jej. Omáčku dokonale promíchejte a nalijte lžící na každý pudink. Podávejte se zmrzlinou nebo vaječným krémem.

CZ

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ: Před umytím ponechte hrnec vychladnout. Odpojte zástrčku ze zásuvky

- Vyjměte nádoby a víka.
- Opatrně vyjměte odkapávací misku a vylijte šťávy do misky nebo výlevky.
- Pokud v základní jednotce zbývá voda, vylijte ji nálevkou na zadní straně do misky nebo výlevky.

Nádoby, odkapávací miska a příslušenství

Nádoby, víka, příslušenství a odkapovací misku lze omývat v myčce nádobí. Delším umýváním v myčce může dojít ke změně barvy těchto dílů. Můžete je také umýt v horké saponátové vodě, opláchnout a důkladně vysušit.

Základní jednotka

Základní jednotku lze otírat čistou, vlhkou látkou. Důkladně vysušte měkkou látkou.
Pro čištění součástí parního hrnce Intellisteam nepoužívejte hrubé abrazivní čističe.
VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo podstavec hrnce do vody ani jiné tekutiny.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

Příležitostně je nutné z parního systému odstranit nánosy minerálních látek (vodní kámen). To je zcela normální a závisí na stupni tvrdosti vody ve vaší oblasti. Pokud si povšimnete zpomalení výroby páry, nebo prodloužení doby napařování potravin, měli byste parní systém zbavit vodního kamene pomocí slabého čisticího prostředku.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.
- **VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.**
- **VAROVÁNÍ: Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimořádné opatrnosti.**
- Spotřebič se nesmí ponořovat.
- Když spotřebič nepoužíváte, před odebíráním součásti a před čištěním ho vždy odpojte od síťového napájeni .
- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný, byl upuštěn nebo je jakkoliv poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte Morphy Richards.
- Nepřekročte maximální hladinu plnění. Jestliže se parní hrnec přeplní, může z něj stříkat voda, která vás může opařit.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli poučeni o použití spotřebiče nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Umístění

- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- Zajistěte, aby byl spotřebič umístěn mimo dosah dětí.
- Při vaření jej neumísťujte přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vytváření velkého množství páry. Nenaklánějte se při vaření přes parní hrnec.

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky k základně bez napínání spojů.
- Nikdy nenechávejte viset kabel z okraje stolu nebo pultu a držte ho dále od jakéhokoliv horkého povrchu.
- Nenechávejte kabel procházet otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisním zastoupením nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby se předešlo riziku.

Děti

- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem. Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky při sahání do míst, na která dobře nevidí nebo nemohou dosáhnout.
- Na děti se musí dohlížet, aby bylo jisté, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Další bezpečnostní pokyny

- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Pro otevření nadzvedněte poklici k sobě, ale nakloněnou od sebe.
- Nepoužívejte součásti parního hrnce v mikrovlnné troubě ani na jiných varných / topných površích.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- Nezapínejte parní hrnec pokud neobsahuje alespoň 1 šálek vody. Mohlo by dojít k poškození vyvíječe páry.
- Vždy se ujistěte, zda hladina vody není nižší než minimální hladina.
- Aby se zabránilo poškození spotřebiče, nepoužívejte zásadité čisticí prostředky. Použijte měkkou látku a jemný čisticí prostředek.

POŽADAVKY NA NAPÁJENÍ

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

VAROVÁNÍ: Dojde-li k poškození zástrčky odstraněné ze síťového kabelu, musí se zničit, protože zástrčka s odkrytým kabelem je po zapojení do zásuvky pod proudem nebezpečná.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný.
Pouze Velká Británie
Pokud zásuvky v domácnosti nevyhovují zástrčce

dodané s tímto spotřebičem, zástrčka se musí odstranit a nahradit vhodným typem.
Jestliže je třeba vyměnit 13 A pojistku v zástrčce, musí se místo ní nainstalovat 13 A pojistka BS1362.

LINKA PODPORY

Máte-li se spotřebičem jakékoliv problémy, bez váhání nám zavolejte. S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.
Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz:

- Název výrobku
- Modelové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.
Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové č.

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou.
V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.
Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat linku podpory a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat společnosti Morphy Richards na uvedenou adresu.

Možná budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (viz Výjimky) bude vadný spotřebič obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Musí se například pravidelně odstraňovat vodní kámen z hrnců.

VÝJIMKY

Společnost Morphy Richards nebude povinna opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Společnost Morphy Richards neodpovídá za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

6 Záruka se nevztahuje na žádné plastové filtry pro rychlovarné konvice a kávovary Morphy Richards.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

CZ

48780MCZ-Rev1:48751 rev1 12/9/08 15:53 Page 36

GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

CZ Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB Morphy Richards products are intended for household use only.
Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design.
The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609
Republic of Ireland 1800 409119

CZ Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech.
Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.
Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

morphy richards

FS48780MCZ Rev1 09/08

www.morphyrichards.com